お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、（火気に注意して）大阪ガスに連絡してください。

大阪ガス株式会社

ガスビルトインコンロ
取扱説明書

商品コード
110-6030型 110-6031型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

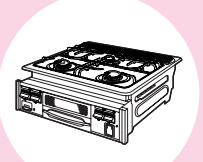
○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

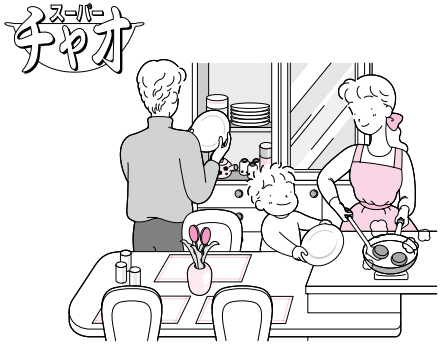
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

予備ガスコンセント付



型 式 名
C3W54RNZLG C3W54RNZRG



大阪ガス

もくじ

1. 使用前に

- 特に注意していただきたいこと ・1〜6
- 各部のなまえ ・・・・・・・・・7
- 使用前の準備 ・・・・・・・・・8
  - ・乾電池の取り付けかた ・・・・8

2. 使いかた

- 予備ガスコンセントの使いかた ・9〜10
- 点火・消火のしかた(こんろ) ・11〜12
- 点火・消火のしかた(グリル) ・13〜14
- 安全機能・温度センサーについて ・15〜16
- 中華鍋・鍋の選びかたについて ・・17

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ ・・・・18〜21
  - ・点検 ・・・・・・・・・・・・・18
  - ・お手入れ・・・・・・・・・・・19
  - ・点検・お手入れ後のセット方法 ・20〜21
    (バーナーキャップ・トッププレート・グリル水入れ皿)
- 故障かな？と思ったら ・22〜23
- アフターサービス ・・・・・・24
- 仕様 ・・・・・・・・・・・・・25
- 上手な魚の焼きかたQ&A ・・26

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
お願い	危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。
※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を薄めの文字で表記しています。
（例：火災のおそれがあります。）

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

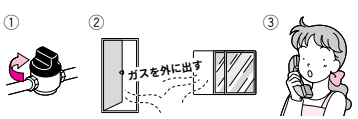
一般的な「危険」・「警告」・「注意」	一般的な禁止	接触禁止
高温注意	火気禁止	必ず行う
発火注意	分解禁止	

⚠危険

ガス漏れ時の処置

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

- 上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
  火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

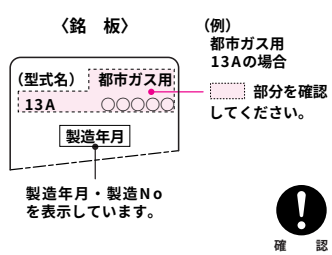


⚠警告

使用ガスについて

- 必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。
  表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

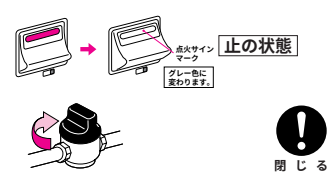
わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

①バーナーの火を消す。
（点火／消火ボタンを 止の状態 にする。）
⇩
②機器のガス栓を閉じる。
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 再使用するときは、9ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
  ⇨別添の『工事説明書』を参照してください。
  防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
  壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。
  設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

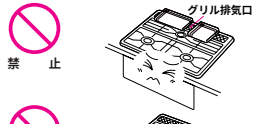
⚠警 告

火災の予防

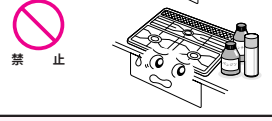
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。
  特にグリル使用中は注意してください。
  魚が燃え上がることがあります。
  火災のおそれがあります。

- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。
  火災のおそれがあります。

- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
  火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。



- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かない。
  引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



分解禁止

- 修理技術者以外の人は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。
  異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。

ガス事故防止

- 使用時の点着火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器のガス栓を閉じた後、再度使用する場合（ガス栓を開けた場合）は予備ガスコンセントに接続しているガス機器の器具栓が閉じていることを確かめる。
  立消え安全装置のついていないガス機器の場合などガスが漏出し、火災や思わぬ事故の原因になります。

⚠注 意

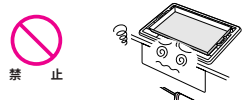
日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、18〜21ページの『点検・お手入れ』で指定している部品以外はさわらない。
  やけどやけがのおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。
  異常燃焼や機器の故障の原因になります。

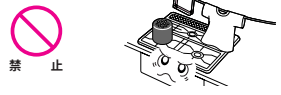
⚠注 意

使用上の注意

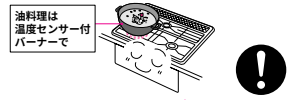
- こんろをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべは使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。



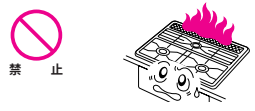
- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。



- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。
  （温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がはたらきません。）
  火災のおそれがあります。



- 魚などの焼きすぎに注意する。（魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。）
  火災のおそれがあります。



- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。
  本体上部が変色したり、ワークトップをこがすおそれがあります。
- グリル内に食品屑、油屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。
  火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときはグリル水入れ皿に必ず200㎖以上の水を入れる。
  また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
  火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。
- グリル水入れ皿に水以外のもの（アルミはくや市販のグリル石など）を入れて使用しない。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- グリル使用中および使用直後はグリルとびらガラスに水をかけない。
  グリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。
  グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- トッププレートに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。
  機器の故障の原因になります。
- フッ素樹脂加工のトッププレートなので、市販されている焼網の使用はさける。
  フッ素樹脂の損傷の原因になります。

ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。
  他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

⚠注 意

補助具について
- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製しる受け皿（市販品）は使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

子供に注意
- 幼児や小さな子供にさわらせないよう注意する。
  思わぬ事故の原因になります。

やけどに注意
- 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。
  衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。
- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。また、鍋やフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。
  やけどのおそれがあります。
- グリル使用中はグリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。
  やけどのおそれがあります。
- 魚を取り出すときなどグリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。
  やけどのおそれがあります。
- グリル使用中は鍋やフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。
  また、強火で使用する場合は鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
  やけどのおそれや取っ手部の破損の原因になります。

- グリル使用中および使用直後はグリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は水がこぼれないよう注意する。
  やけどのおそれがあります。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
  強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。《特にだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。》

⚠注 意

予備ガスコンセントについて
- 予備ガスコンセントに接続するガスコード（またはガスソフトコード）は機器の上を通したり、高温部に触れたりしないようにしてください。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 予備ガスコンセントにはキッチンのワークトップ上でお使いになるガス機器（ガス炊飯器やガス高速オーブンなど）と接続しないでください。キッチンのワークトップ上以外でご使用のガス機器にご利用いただけます。
  ガスコード（またはガスソフトコード）を引っかけたりすると接続されたガス機器が転倒するなど、機器の損傷や火災のおそれ、また思わぬ事故の原因になります。
- 予備ガスコンセントに接続したガスコード（またはガスソフトコード）は、ときどき点検する。
  ・ひび割れ、折れ曲がりがないか。
  ガス漏れ・火災のおそれや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。

お願い

お手入れについて
- バーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
  煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
- 18〜19ページの『お手入れ』に従って行ってください。

長期間使用しない場合
- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合もガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

トッププレートの設置について
- トッププレートは確実に取り付けてください。
  不完全燃焼の原因になります。

機器の設置について
- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。
  火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

乾電池について
- 乾電池の ⊕⊖ 方向を間違えないでください。
  点火できなくなります。
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。
  乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

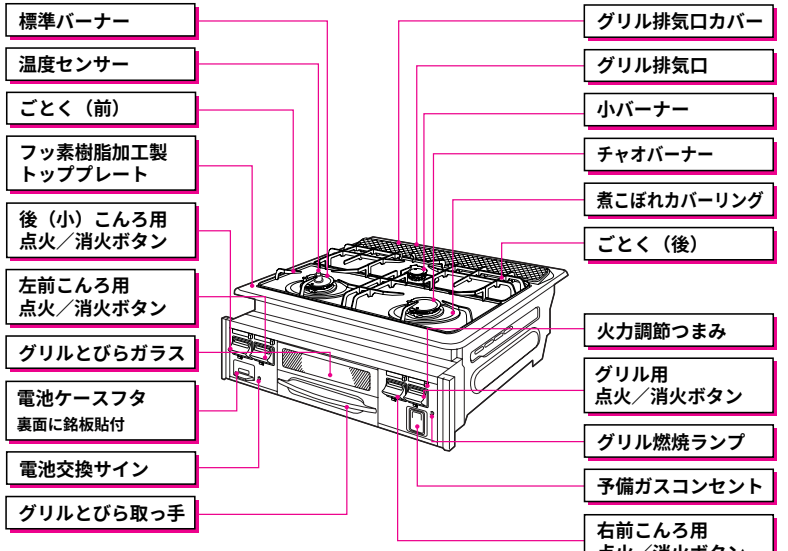
この機器は一般家庭用です。
- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

その他
- フードの清掃の際などこんろの上には絶対に乗らないでください。

1 使用前に 各部のなまえ

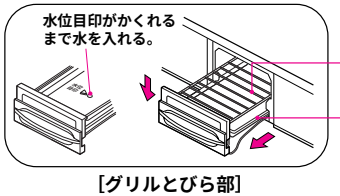
各部のなまえ

※図は110-6031型です。110-6030型はチャオバーナー、標準バーナー（温度センサー付）が左右反対になります。



中華鍋用補助ごとく

付属品の中華鍋用補助ごとくは、中華鍋などの底がまるいものに使用すると安定して使いやすくなります。



［グリルとびら部］

※グリル使用時には必ず200mℓの水を入れてください。

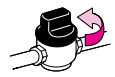
特　長

標準こんろバーナー	天ぷら油過熱防止機能	焦げつき消火機能	こんろ消し忘れタイマー
	油の温度が高くなりすぎると自動消火します。（P15参照）	焦げつきはじめると自動消火します。（P15参照）	点火後約2時間で自動消火します。（P15参照）
グリルバーナー	グリル消し忘れタイマー	燃焼ランプ	グリル水切れ検知センサー
	点火後約15分で自動消火します。（P15参照）	グリルバーナーの着火を検知してランプが点灯します。（P13参照）	グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。（P15参照）

その他	電池交換サイン
	電池の交換時期をお知らせします。（P18参照）

1 使用前に 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする

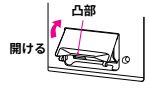


開ける

■乾電池の取り付けかた

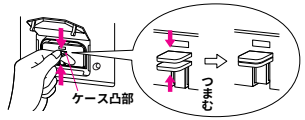
乾電池は単1形を2個使用します。

1. 電池ケースフタ下部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。

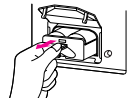


2. ［電池ケースの取りはずしかた］
①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
②電池ケースを手前側に引き出す。

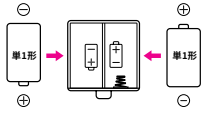
①



②



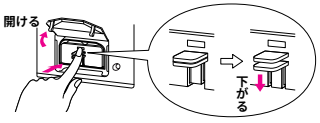
3. ［乾電池の取り付けかた］
乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。



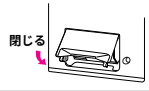
お願い

- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。
  点火できなくなります。

4. ［電池ケースの取り付けかた］
電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。
※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がし、下のケース凸部が下がってロックされます。



5. フタを元どおりに閉じる。

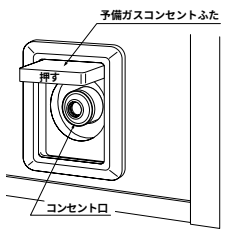


お願い

- フタは約130度（角度）程開きます。それ以上は無理に開かないでください。
  フタが破損する場合があります。

予備ガスコンセントの使いかた

各部のなまえ



適用ガス機器

- ガスファンヒーターなどの一般家庭用ガス機器（最大使用可能ガス消費量が6.2kW（5,300kcal/h）以下のもの）を使用してください。（特にガステーブルは点火不良や不完全燃焼などをおこし思わぬ事故の原因となるため使用しないでください。）

使用前の注意

- ガスソフトコードを使用する場合はゴム管用ソケットに差し込み、ゴム管止め（樹脂チューブ）で必ずとめてください。

※詳しくは、コンセント継手（カチット）の取扱説明書を参照してください。

ガスコードなどの取り付けかた

1. 予備ガスコンセントのふたをあける

- ふたの“押す”の表示部を押してふたをあけてください。

2. ガスコードなどの接続

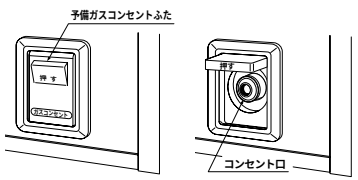
- ガスコード（または、ソケット付ガスソフトコード（φ9.5mm））のソケットをコンセント口にカチッと音がするまで確実に差し込んでください。

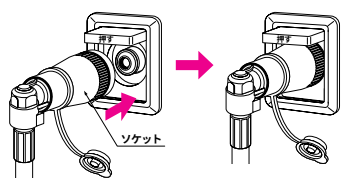
※詳しくは、ガスコード（またはゴム管用ソケット）の取扱説明書を参照してください。

ソケットを差し込むことで予備ガスコンセントが『開』状態となります。

- ガスソフトコード（ゴム管）を直接コンセント口に接続しないでください。

ガス漏れの原因となります。





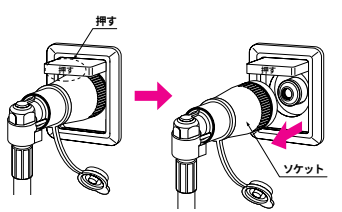
ガスコードなどの取りはずしかた

1. ガスコードなどの取りはずし

- 予備ガスコンセントのふたの“押す”表示部を押してください。

ガスコード（または、ソケット付ガスソフトコード（φ9.5mm））のソケットが確実にはずれるまでふたを押してください。

ソケットを取りはずすことで予備ガスコンセントが『閉』状態となります。



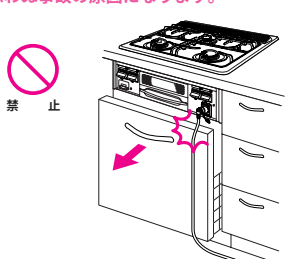
お願い

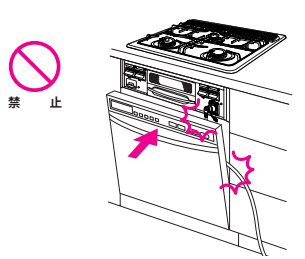
- ガスソフトコードの長さは3m以下のものを使用してください。
3m以上のものを使用すると流量不足となり、接続されたガス機器の性能が十分発揮されない場合や予備ガスコンセントの「ヒューズ」がはたらかない場合があります。
- 予備ガスコンセントは清潔に使用してください。溶剤（シンナー、ベンジンなど）、クレンザーは使用しないでください。

『ヒューズ』とは・・・ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流出したとき、安全のためガスをしゃ断する装置（過流出安全装置）のこと。

⚠注意

- 万一、『ヒューズ』が作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合はご使用のガス機器の器具栓を「全閉」にした後、ソケットをはずし予備ガスコンセント、ガスコード（またはガスソフトコード）およびガス機器に異常がないか調べた後、再度接続してください。
接続後に同じ現象が起こる場合は、ソケットをはずし、機器のガス栓を閉じた状態でお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
思わぬ事故の原因となります。
- 予備ガスコンセントに衝撃を加えて傷をつけたり、異物を付着させたりしない。
- ガスコード（またはガスソフトコード）などの継ぎ足し、二又分岐などしない。
ガス漏れのおそれがあります。
- ガスコード（またはガスソフトコード）を無理に引っ張らないでください。
故障の原因になります。
- 長期間ガスを使用しないときには、ガスコード（またはガスソフトコード）をはずし、予備ガスコンセントのふたを閉じておいてください。
- 予備ガスコンセントと使用しているガス機器は、専用のガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）＋コンセント継手（カチット）により接続します。使用しているガス機器により接続具は異なりますので注意してください。
- 予備ガスコンセントに接続するガスコードは、L型またはS型のいずれも使用できます。ガスソフトコード（ゴム管）使用時のコンセント継手も同様です。
ただし、ビルトインオーブン（庫内容量が48ℓタイプの機種）と設置した場合、あるいはガスキャビネットの形態（スライド式キャビネットやガスキャビネットの右開きタイプなど）によっては、L型タイプを使用しないでください。
扉の開閉時にガスコード（またはガスソフトコード）にあたり、接続具が損傷しガス漏れのおそれや思わぬ事故の原因になります。



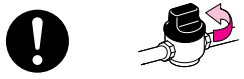


2 点火・消火のしかた（こんろ）

点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- 消火の状態で機器のガス栓を全開にしてください。

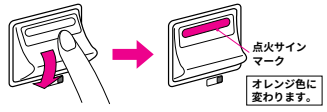


■ロックって？

- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火／消火ボタンを作動させない機構です。
  止（消火）の状態でロックつまみをロック位置にしてください。
- 点火（開）の状態でロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。

1 点火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け着火を確認してから手を離してください。

※配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。

※点火サインマークは点火／消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点着火の有無とは関係ありませんので注意してください。

- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火の方向へ動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合も弱火の方向へ動きます。
- 標準バーナーは約2時間使用すると安全のため自動消火します。（こんろ消し忘れタイマー）

⚠注意

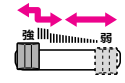
- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
  別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

2 火力調節

火力調節つまみを左右に動かして調節する。

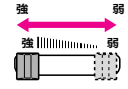
- 火力調節つまみを（強）方向へ動かすと火力は強く、（弱）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

[チャオバーナー]



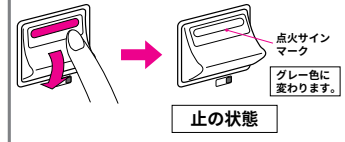
- 火力調節つまみを（強）方向へ動かすと軽く途中で止まります。さらに火力を（強）にする場合は少し上にあげてから（強）方向へ動かしてください。

[標準・小バーナー]



3 消火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す



止の状態

⚠注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

※弱火で使用しているとき、機器下のキャビネット扉を開閉すると消火する場合があります。

お願い

- 弱火の火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- 火力調節つまみはゆっくり操作してください。はやく操作すると消火したり赤火になる場合があります。

⚠注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
  やけどのおそれや取っ手部の損傷の原因になります。

※揚げものをする場合（標準バーナー）
多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火してください。

調理するときのコツ（標準バーナー）

○予熱する場合
- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて消火する場合があります。

○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときは再点火してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合
- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

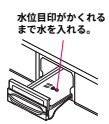
2 使いかた 点火・消火のしかた（グリル）

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に200mℓ（コップ1杯半）以上の水を入れ、10分程度のから焼きをしてください。

※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。

点火前に

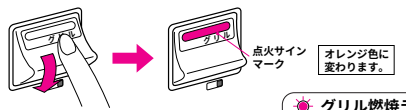
- ロックの位置にあるときはロックを解除する。
- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に200mℓ（コップ１杯）の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央部にある凸部の先端まで水を入れてください。



水を入れないで使用しますと、調理途中で自動消火します。(水切れ検知センサー)

1 点火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。

※配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。
- 約15分連続で使用すると安全のため自動消火します。（グリル消し忘れタイマー）

⚠注意

- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

⚠警告

- グリル排気口をふさがない。

火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200mℓの水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 続けて使用するときは、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。

やけどやけがおよび機器焼損の原因になります。

- グリル使用中、グリルとびらを開けたままにしない。

本体上部が変色したり、ワークトップをこがすおそれがあります。

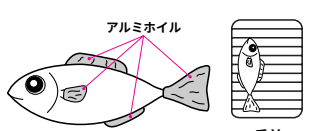
コツ

予熱

- 点火後約2分予熱し、温度があがってから材料を入れてください。
- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど）や厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱をしないでください。

焼きかたのコツ

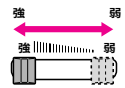
- 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミホイルでおおって焼いてください。



詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

2 火力調節

火力調節つまみを左右に動かして調節する。



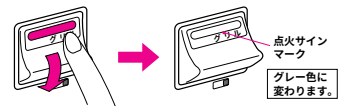
- 火力調節つまみを（強）方向へ動かすと火力は強く（弱）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。
- グリルとこんろを同時に使用すると炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

ワンポイントアドバイス

いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

3 消火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す



☀ → ○消灯
グリル燃焼ランプ

- 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。

⚠注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。

火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

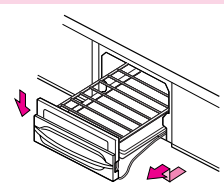
グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

▣取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。

・グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
・グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
・グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスが下がります。

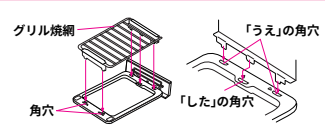


▣取り付けかた

- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。

グリル焼網の取り付けおよび高さ調整

- グリル水入れ皿の角穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 焼網はグリル水入れ皿の角穴の選別により高さが変えられます。通常は「した」の位置で使用してください。
- 焼網は前と後がありますので注意してください。
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。



2 安全機能・温度センサーについて

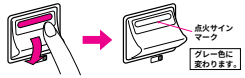
安全機能のはたらき

●揚げものなどの油料理は温度センサー付バーナーで行ってください。

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。 （標準バーナー・グリルバーナーは、ブザー音（ピー）でお知らせします。）
標準バーナー（温度センサー付） 揚げもの用	焦げつき消火（ブザー音（ピー）でお知らせします。） 焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め消火します。
	天ぷら油過熱防止（ブザー音（ピー）でお知らせします。） 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。
	こんろ消し忘れタイマー（ブザー音（ピー）でお知らせします。） 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。
グリル	グリル消し忘れタイマー（ブザー音（ピー）でお知らせします。） 点火後約15分経過すると自動的にガスを止め消火します。
	グリル水切れ検知センサー（ブザー音（ピー）でお知らせします。） 空焼きなどによるグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め消火します。

安全機能がはたらいたとき

●点火／消火ボタンを 止の状態 にしてください。



止の状態

⚠注意

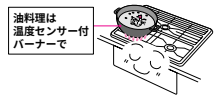
●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。
やけどのおそれがあります。

揚げもの調理時の注意

⚠注意

（例：標準バーナーが左側の場合）

●揚げもの調理するときは200mℓ（コップ1杯）以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。
●揚げもの調理をされるときは温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついている標準バーナーを使用する。
火災のおそれがあります。



●標準バーナーは点火／消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。またトッププレートに「揚げもの用」ラベルで表示しています。
●鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

（ラベル）

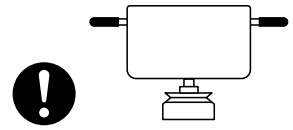
揚げもの用

温度センサーの注意

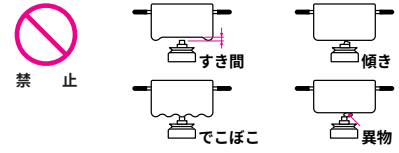
●強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
●センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

正しい鍋ののせかた

●鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



●このような状態では使用しないでください。
（正常に作動しなくなります。）



●鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
●調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋をのせられたり、こんろから鍋をはずされている時間が長く続くと、温度センサーが正常にはたらかず自動消火することがあります。

焦げつき消火機能について

●焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
●弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

●標準バーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。
下記のような調理は途中消火することがありますので、チャオバーナーを使用してください。
・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
・焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）
・いりもの料理（ごま・大豆など）
・焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）

グリル水切れ検知センサーについて

●次のようなときにグリル水切れ検知センサーがはたらいて自動的に消火します。
・グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合
・水の量が少なかった場合
・使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合（水の量が少なくなってきた場合）
・火をつけたままグリル水入れ皿を引き出したままにした場合
●グリル水切れ検知センサーがはたらいた場合
・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない機能になっていますので、グリル水入れ皿に水を入れてしばらくまってから点火操作をしてください。
・グリル水切れ検知センサーがはたらいているときは、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

2 使いかた
中華鍋・鍋の選びかたについて

《標準バーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
  このようなときは、付属の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※付属の中華鍋用補助ごとくを使用しても安定しない鍋や温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の選びかた

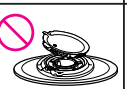
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。
  ※鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。

料理区分 / 鍋などの種類	煮ものなどの一般料理	天ぷらフライなどの揚げもの料理
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○（油の量：200mℓ以上）
フライパン	×	○（油の量：200mℓ以上）
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○（油の量：200mℓ以上）
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○	○（油の量：200mℓ以上）
鉄製の鍋・中華鍋	○	○（油の量：200mℓ以上）
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○	×

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

3 点検・お手入れ、他
点検・お手入れ

点　検

点検項目	点検のしかた	処置
乾電池は？	〈標準バーナー（温度センサー付）・グリルバーナー〉 使用時に電池交換サインが点滅していませんか？ ●使用時電池が消耗してくると、電池交換サインが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池交換サインが点灯し、ブザー音（ピー）がなり消火し、使用できなくなります。	新しい乾電池と交換してください。（8ページ参照） 乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。
	〈チャオバーナー・小バーナー〉 ●電池が消耗してくると「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約3回ぐらいの遅さになります。	
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。（20ページ参照）
バーナーキャップは？（こんろ部）	炎口が目づまりしていませんか。 傾いたり浮いたりしていませんか。 	お手入れのしかたをご覧ください。（19ページ参照）
グリル水入れ皿は？	脂がたまっていませんか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	
予備ガスコンセントに接続しているガスコード（またはガスソフトコード）は？	ひび割れしていませんか。	新しいコードと交換（ゴム管用ソケットも同時に交換）
	折れ曲がりはありませんか。	正しく取り付けてください。

点検・お手入れ

お 手 入 れ

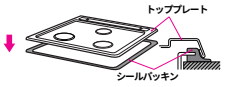
お手入れ箇所	お手入れのしかた
●ごとく ●グリル排気口カバー ●グリル水入れ皿 ●煮こぼれカバーリング ●グリル焼網	台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた布で水気をふき取ってください。 汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふきとってください。 グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。（21ページ参照）
●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●バーナーキャップ	●お手入れをされるときは必ず柔らかめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ●金ブラシなど固いものでは絶対に掃除しないでください。 ●煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。
●温度センサー	●温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。 ※温度センサーのお手入れのときは強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。
●トッププレート （フッ素樹脂加工仕上）	スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。 ●汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。 ●金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤（アルカリ洗剤）は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますのでご使用にならないでください。 ●お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。 ●トッププレートとごとく、煮こぼれカバーリング、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点検・お手入れ後のセット方法

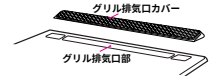
トッププレート

●トッププレートを取りはずしてお手入れされた場合は必ず右図のようにトッププレートをシールパッキンにかぶさるように置いてください。



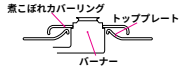
グリル排気口カバー

●グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。



煮こぼれカバーリング

●煮こぼれカバーリングはバーナーキャップを取り付ける前にバーナーに合わせてはめ込んでください。



バーナーキャップの取り付けかた

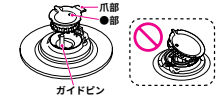
●図のようにバーナーキャップの●印のある爪部を点火部に合わせ、バーナー本体のガイドピンがバーナーキャップに合うように確実にセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

お願い

●バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

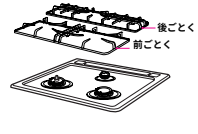
●チャオ・標準バーナーキャップ

●小バーナーキャップ



ごとくの取り付けかた

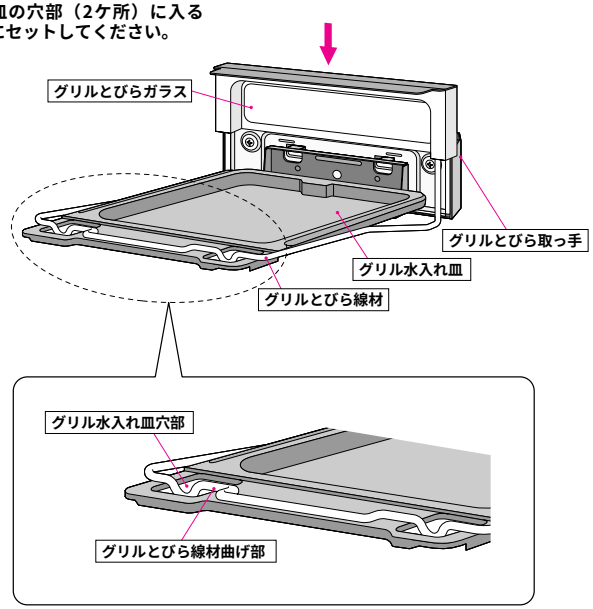
●トッププレートをシールパッキンにかぶさるように置き、煮こぼれカバーリング、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。
※ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後です。



点検・お手入れ

▣グリルとびらガラスのセットのしかた

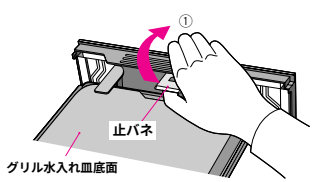
グリルとびら線材の曲げ部が水入れ皿の穴部（2ケ所）に入るようにセットしてください。



▣グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

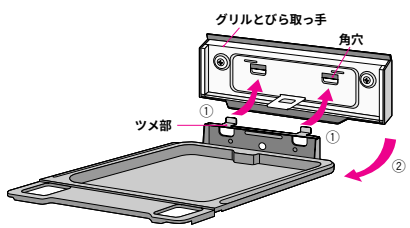
取りはずしかた

グリル水入れ皿を裏返して持ち、止バネを矢印①の方向へ倒すようにして止バネをはずす。



取り付けかた

グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ（矢印①）、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。



故障かな？と思ったら

●故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
●故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？	8
	●乾電池が消耗していませんか？	18
	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	18
	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	18
	●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？	23
	●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？（数秒間押しましたか？）	11・13
	●グリル水切れ検知センサーが働いていませんか？	16
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。	
	⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。	2・3
	●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	23
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？	23
	●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？	23
	●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	23
	●弱火の状態で機器下のキャビネット扉を開閉していませんか？	12
	＜標準バーナー（温度センサー付）側＞	
	●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？	15
	●温度センサーが汚れていませんか？	18
	●鍋を正しくのせていますか？	16
	●火をつけてから約２時間以上たっていませんか？	15
	●鍋底が凸凹していませんか？	16
	＜グリルバーナー側＞	
	●火をつけてから約15分以上たっていませんか？	15
	（グリル水切れ検知センサーの作動）	
	●グリル水入れ皿に水を入れていますか（約200㎖）？	16
	●グリル水入れ皿の水が少なくなっていませんか？	16
	●グリル水入れ皿を引き出したままにしていませんか？	16
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	18
	●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	18

故障かな？と思ったら

●次のような現象は故障ではありません

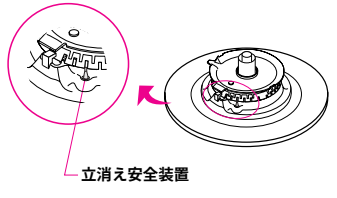
●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	部品についている油が焼けるためです。13ページをご覧になり、から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	同時点火方式となっていますので、１ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。	火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
●こんろ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
●再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー



アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

●22～23ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
●確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス商品コード
電池ケースフタの裏に貼付してあります。

例
(N) 110-6030
大阪ガス株式会社
21-052-02-00046

3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

<u>ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。</u>
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

●保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に相談してください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の最低保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
但し、最低保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

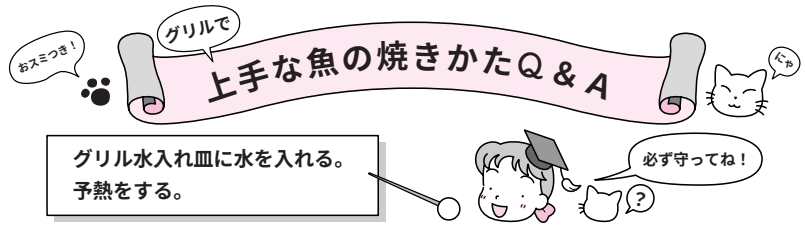
3 点検・お手入れ、他
仕様

仕　様

品名	ガスビルトインコンロ	
商品コード	110-6030型	110-6031型
型式名	C3W54RNZLG	C3W54RNZRG
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・こんろ消し忘れタイマー（約2時間） ・グリル消し忘れタイマー（約15分） ・グリル水切れ検知センサー ・予備ガスコンセント過流出防止装置	（標準バーナー） （グリルバーナー）
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単1形1.5V2個)・工事説明書・クッキングブック お問い合わせ先一覧表・中華鍋用補助ごとく	
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行494mm	
質量（本体）	20kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	13 A	5.23 {4,500kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	3.31 {2,850kcal/h}	11.6 {9,980kcal/h}	Rc1/2（メネジ） R1/2（オネジ）

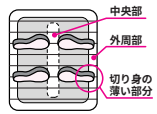
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。



グリル水入れ皿に水を入れる。
予熱をする。

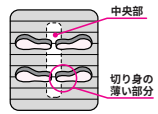
火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

《火力が強の場合》
焼網の中央部と外周部は、火力が少し弱くなります。



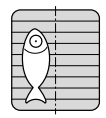
尾や切り身の薄い部分を外周部に置いて焼く。

《火力が弱の場合》
焼網の中央部は、火力が少し弱くなります。

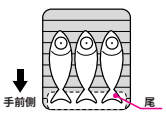


尾や切り身の薄い部分を中央部に置いて焼く。

《１尾だけ焼く場合》
焼網の中央部は避け、少し左右に寄せて焼く。



《姿のままで焼く場合》
魚の尾を焼網の手前側に寄せて焼く。



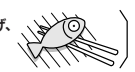
焼網の手前側は火力を弱くしているため、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

Q.すぐこげてしまうんだけど？
A.上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミ箔でおおって焼く方法もあります。

Q.焼網にくっついて形くずれしてしまうんだけど？
A.焼網に油をぬる。
予熱する場合は、予熱後に油をぬる。

おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所持ち上げ、焼網から離してから取り出す。



Q.みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？
A.みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q.塩焼きの場合は？
ふり塩のタイミングは？

白身魚（タイ・カレイなど）	焼く １０～３０分前に
青背の魚（サバ・アジなど）	焼く ３０分～１時間前に

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

- 貝（殻付き２枚貝）を焼く場合は、貝の上にアルミ箔をかぶせて焼くと、殻の表面がはく離せず、きれいに焼けます。
- 切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くと、きれいにできます。
- めざしなどの干し物類は、頭部の炭化を少なくするため図のように置いてください。